



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUS

Michael Montignac

400 GR BİTTER ÇİKOLATA
8 YUMURTA
4 TATLI KAŞIĞI NESKAFE
1/2 BARDAK SU
BİR TUTAM TUZ

Çikolatayı parça parça bölün bir küçük tencereye koyun. İçine yarım bardak çok koyu neskafe ve yarım bardak su koyun. Bu küçük tencereyi içinde sıcak su olan büyük bir tencereye oturtup, ateşe koyun ve karıştırarak çikolataları eritin. Yumurtanın sarıları ile beyazlarını ayırın. Beyazlarına bir tutam tuz serpip çırpın ve sıkı bir köpük yapın. Çikolatayı ılıtın ve bir büyük kâseye koyun. Buna çırpılmış yumurta sarılarını karıştırarak ilave edin. Sonra kaşık kaşık ve dikkatlice yumurta aklarını yedin. Bir sıkı köpük olana dek işleme devam edin. Kâsenizi 5 saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

Not: Musunuza güzel bir koku vermek için portakal kabuğu rendesi de kullanabilirsiniz.